al focho / & como comincia a bollir getta dentro quella materia / & dagli vna uolta colcocchiaro / Et como te par ch̃ sia presa togli la dal focho / & fa le menestre / & mettili dele spetie di sopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e dutto di sopra / & nõ gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli ī bocchoncelli / ó bianchi / ó verdi / ó gialli fa la materia como se contene di sopra secundo il colore ch̃ tu gli uorrai / & sia alquanto piu dura / & togli vn cocchiaro piccino / Et quando il brodo comicia a bollir fa li boccocelli como vna fava / & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho delacte deamandole & pane biãcho grattugiato / & del bianco de ouo / & metti de bon brodo de carne / & meglio serrebe di bon pollo grasso / In vna pignatta cõ vn pocho di lacte damandole / Dapoi cõcili como e dutto di sopra.

Farro con brodo de caponi o alt̃ carne.

Er fare decce menestre / In prima lo netta & laualo molto bene / & cocilo cõ bono brodo de cappone / ó daltro pollo grosso / & vole bollire assai / Et quando e cotto mettili di bone spetie / & togli tre rossi doua & vn pocho del dutto farre alquanto refredato / & di stempera bene ī seme / Et dapoi gettagli nel dutto farre & mescolalo / Et vole essere giallo di zafrano.

Riso con brodo de carne.

A como e dutto del farre / Ma molti sonno ch̃ non uogliono oua col Riso / Sich in questo rimetteti al gusto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio cõ brodo de carne / & fallo bene bollir adagio menandolo bene / & riguardandolo dal fume & uole esser giallo di zafrano / Et In prima vole esser ben netto & lauato cõ acqua calda como il Riso.

Per far brodetto de pane oua / et caso.

A bollir il pane grattugiato per vn quinto de hora in brodo de carne / Et togli vnpocho di caso grattugiato / & sbattilo con oua / & lassa alquanto refredar il pane bagluto Et dapoi vigutta lodicte oua & caso / & mescola molto insieme / Et tal menestra vole esser gialla di zafrano / & alquanto spessa.

Per far una minestra de verzuso

Iglia quattro rossi doua fresche / meza oncia di canella / quattro oncie di zuccharo / doi oncie de acqua rosata / & quattro de sucho di pomaranci & batti molto bene tucte esste cose ī seme / & cocile como se cocie il brodetto / & vole esser vn pocho gialla Et tal